

## Veau sauté à l'indienne

Pour 4 personnes.

800 g de poitrine de veau, 3 oignons, du sel, du poivre, du curry, de la farine, 1/2 l de vin blanc, 1/2 l de bouillon ou, à défaut, 1/2 l d'eau, 1 dl de crème, 300 g de riz, 1 pomme, de l'huile, du persil, du thym, du laurier.

Couper la viande en morceaux et l'assaisonner de sel, de poivre et de curry. La passer dans la farine et la faire colorer dans de l'huile avec deux oignons hachés et la pomme coupée en petits dés. Mouiller avec le vin blanc et le bouillon. Ajouter le thym et le laurier. Porter à ébullition et laisser cuire, à petit feu avec couvercle, pendant une heure et quart environ. Lier la cuisson avec la crème.

D'autre part, on aura fait revenir un oignon haché dans de l'huile et on y aura ajouté le riz. Mouiller avec deux fois sa valeur d'eau. Assaisonner de sel, de poivre, de thym et de laurier. Laisser cuire à petit feu jusqu'à absorption complète de l'eau par le riz.

Dresser le riz sur le plat de service et le couvrir de la viande et de la crème. Saupoudrer de persil haché.

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.